

2016 Benoit Roseau Petit Patagon



Land	Frankrike
Region	Rhône
Distrikt	Ardèche
Druva	Syrah
Årgång	2016
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Petit Patagon görs på 100% Syrah. Efter den manuella skörden sker alkoholjäsningen och den malolaktiska jäsningen på rostfria tankar, för att sedan lagras 50% på 600L gamla fat och 50% på ståltank.

Namnet på vinet, Patagon, översätts med "sitt livs mål". Benoît Roseau är uppväxt i norra Rhônedalen och har arbetat med vinframställning i hela sitt liv. Omkring 2010 började han köpa och hyra vinmark i olika område i norra delen av dalen, för att producera sina egna viner, vilket alltid varit hans stora dröm.

Vinet har en mörk, blårod färg. Det har en medelkraftig, köttig och pepprig doft. Det doftar även av örter såsom lagerblad och timjan. Vinet är medelsträvt och har en medelfyllig smak med hög syra och en ton av koncentrerad syrlig blå frukt. Det passar utmärkt till viltkött med syrliga tillbehör såsom t.ex. dovhjort med lingon. Det är gott att dricka redan nu och inom fem år.

Benoît Roseau



Benoît Roseau är uppväxt i norra Rhônedalen och har arbetat med vinframställning i hela sitt liv. Alla Benoïts vingårdar är biodynamiskt eller ekologiskt odlade. Vineriet har Benoît själv byggt för hand i ett gammalt får-stall som ligger på familjens egendom i Pèllusin mellan Saint-Joseph och Côte-Rôtie. Hans filosofi är att göra rena viner med tydlig koppling till växtplatsen.